



COCINA PROFESIONAL (CP)

TÉCNICO MEDIO

Plan de Estudios R.M. 184/2014

Num.

- 1 • Principios básicos del profesional en cocina
- 2 • Higiene y manipulación de alimentos
- 3 • Economato
- 4 • Técnicas culinarias I
- 5 • Técnicas culinarias II
- 6 • Refrigeración y conservación de alimentos I

Primer Semestre

Segundo Semestre

Num.

- 7 • Cocina francesa
- 8 • Cocina italiana
- 9 • Cocina japonesa
- 10 • Cocina china
- 11 • Historia y desarrollo de sociedades
- 12 • Elaboración de cartas y menús

Num.

- 13 • Cocinas de américa I
- 14 • Cocinas de américa II
- 15 • Aymara I
- 16 • Aymara II
- 17 • Cocina boliviana I
- 18 • Cocina boliviana II

Tercer Semestre

Cuarto Semestre

Num.

- 19 • Panadería
- 20 • Postres al plato
- 21 • Cocina dietética
- 22 • Montaje de buffet y banquetes
- 23 • Elaboración de bocaditos salados
- 24 • Cocina buffet